

2
أشهى
الحلويات
لكل المناسبات
السيدة بوحامد



نقاش محشي

مقادير العجينة :

3 كيلات فرينة
1/2 كيلة زبدة أو خليط زبدة + مرفرين
1/2 كيلة سكر ناعم
1/2 كأس خليط حليب و ماء الزهر

مقادير أخرى :
عسل

مقادير للحشوة :

1 كوب لوز
1/2 كوب سكر عادي
مبشور ليمونة
1/2 ملعقة صغيرة قرفة
1/2 ملعقة صغيرة خميرة الحلوى
2 حبات بيض

طريقة تحضير العجينة :

1. إمزجي الفرينة مع السكر، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة الذائبة، إخلطي المواد جيدا، أضيفي تدريجيا خليط الماء و ماء الزهر مع الاستمرار في الخلط حتى تحصلي على عجينة صلبة، أتركيها ترتاح 1/2 ساعة.

2. أقسمي العجينة إلى قسمين، أبسطي القسم الأول من العجينة حتى يصل سمكها 2–3 م قطعيها إلى دوائر قطرها 5–6 سم، بواسطة طابع أو كأس.

3. أبسطي القسم الثاني حتى يصل سمكه 1سم قطعيه إلى شرائط عرضها 1 سم و طولها 13–15 سم، ضعي شريط على حافة كل دائرة ثم زيني هذا الشريط بواسطة النقاش، ضعيها فوق صينية الفرن، إستمري هكذا إلى نهاية العجينة.

4. إمزجي كل مواد الحشوة مع بعضها حتى تحصلي على عجينة سائلة، (إذا لم تكن كذلك أضيفي لها بيضة).

5. ضعي ملعقة صغير من الحشوة في وسط كل حبة حلوى ثم أخبزيها في فرن متوسط الحرارة.

6. سخني كأس من العسل مع ملعقة من ماء الزهر، أسقي وسط الحلويات فور سحبها من الفرن. ■



إقتراح

يمكن تعويض اللوز بالجوز، بالفستق أو خليط من الإثنين.



لقمات صغيرة باللوز



المقادير :

300 غ فرينة
150 غ زبدة
100 غ سكر
فانيليا
بيضة

عجينة الحشوة :

3-4 بياض البيض
2 كؤوس لوز محمص قليلا و مطحون
1 كأس سكر
2 ملاعق مملوءة نشا "مايزينة"
1/2 ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا
1/2 كوب مربى

مقادير أخرى : كرز مسكر

التحضير :

1. أخفقي جيدا الزبدة مع السكر و الفانيليا ، أضيفي البيضة ثم الفرينة، أخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة متجانسة، ضعيها في الثلاجة لمدة ساعة.

2. أمزجي اللوز مع السكر، النشاء و الفنيليا، أضيفي بياض البيض الواحد بعد الآخر ثم الخميرة.

3. أبسطي العجينة حتى يصل سمكها 2-3 مم ضعيها في صينية مربعة "30×30 سم" تقريبا.

4. أطلي كل المساحة بالمربى، أفرغي فوقهما مزيج اللوز سطحيه جيدا، إخبزيها في فرن ساخن حتى يصبح لون الحلوى ذهبيا، أتركيه يبرد ثم قطعيه إلى مربعات أو مثلثات.

5. زينيهم بالكرز المسكر. ■

بوتي فور باللوز و الفستق

المقادير :

2 كؤوس فرينة
1 كأس سكر
1 كأس زبدة
3 ملاعق كبيرة لوز مطحون خشن + مقدار فنجان صغير
3 ملاعق كبيرة فستق
2 بيض + صفار بيضة واحدة
1/2 كيس خميرة كيماوية
2 ملاعق حليب
فانيليا
كرز مسكر

التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع الخميرة، إعملي حفرة في الوسط.

2. ضعي فيها البيضتان، الفانيليا، الحليب، السكر، اللوز و الفستق.

3. أضيفي إليهم الزبدة مقطعة قطعا صغيرة. أخلطي المواد جيدا حتى تحصلي على عجينة، كوريها ثم أتركيها ترتاح في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

4. قطعيها إلى قطع صغيرة ثم إعطي هذه القطع شكل كويرات.

5. أدهنيهم بصفار البيض ثم لفيهم في اللوز المبشور.

6. تزيينهم بالكرز المسكر.

7. إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 15 دقيقة. ■



معمول بالتمر



مقادير العجينة :

2 كيلات سميد رقيق جدا " دقيق "
1 كيلة فرينة
1 كيلة زبدة أو خليط زبدة و مرقرين أو سمن
2 ملاعق سكر ناعم
1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز + ملعقة سكر
كأس شاي من ماء الزهر أو ماء الورد
كأس شاي من الحليب

مقادير حشوة التمر :

500 غ عجينة التمر " غرس "
فنجان صغير من السمن أو الزبدة الذائبة
1/2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
1/2 ملعقة صغيرة قرنفل مطحون
1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مبشورة

مقادير أخرى:

سكر ناعم

التحضير :

1. إبدئي أولا بتحضير عجينة التمر : ضعي الغرس في إناء، مع التوابل و الزبدة فوق نار هادئة، أتركي الخليط حتى يتشرب التمر كل الدسم مع التحريك، أبعدي الإناء عن النار، أتركيه يبرد



2. إمزجي السميد مع الفرينة و السكر الناعم، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، أخلطي المواد جيدا ثم أفركيهم بين راحة كفيك، أتركي الخليط يرتاح مدة طويلة أو حتى ليلة كاملة.

3. أمزجي الخميرة مع السكر، بلليها بقليل من الماء الساخن، حركيها جيدا ثم أتركي الخميرة تتخمر، صبيها فوق خليط الفرينة و السميد.

4. بللي الخليط تدريجيا بماء الزهر، الحليب و الماء الفاتر حتى تحصلي على عجينة طرية.

5. أصنعي من عجينة التمر كريات صغيرة، أما بالنسبة للعجينة إصنعي منها كويرات في حجم حبة الجوز.

6. سطحي العجينة قليلا ضعي في وسطها كرة من التمر مسطحة كذلك، لفي حولها العجينة ثم ضعيها في القالب الخاص بالمعمول، إضغطي على العجينة قليلا حتى تأخذ شكل القالب.

7. ضعي حبات المعمول فوق الصينية أتركيها تتخمر مدة 30 دقيقة.

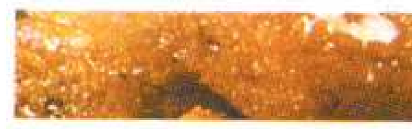
8. ثم أخبزيها في فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة.

9. لفيها في السكر الناعم فور سحبها من الفرن. ■

ملاحظة

يمكنك تعويض عجينة التمر بخليط اللوز، السكر و القرفة أو جوز، سكر و القرفة مبللين بماء الزهر.

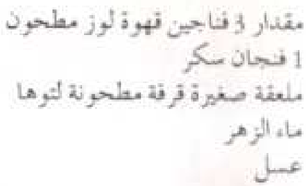
يمكنك تزيين الحلويات بالنقاش إذا لم يكن لديك قالب المعمول.




مقروط العسل

المقادير :

3 كيلات سميد متوسط " دقيق " ما يعادل 1 كلغ أو 3 أواني متوسطة للشربة "
1 كيلة خليط سمن + زبدة أو زبدة + مرقرين
1/2 ملعقة صغيرة ملح
ماء الزهر
خلاصة عطر الزهر
ماء



مقادير عجينة اللوز :

مقدار 3 فناجين قهوة لوز مطحون
1 فنجان سكر
ملعقة صغيرة قرفة مطحونة لتوها
ماء الزهر
عسل

التحضير :

1. ليلة من قبل : إمزجي السميد مع السمن و الملح، إفركيهم جيدا بين راحتي كفيك، ضعي الخليط في الثلاجة.

2. في اليوم التالي، أخرجي الخليط من الثلاجة ساعة قبل عجنه.

3. أفرغي خلاصة عطر الزهر في قارورة ماء الزهر لتقوية رائحته.

4. أفرغي السميد في وعاء كبير، بلليه بنصف كأس من ماء الزهر مع مزجه بأطراف أصابعك " لاتعجني الخليط " أضيفي تدريجيا الماء حتى يتجمع السميد و يتحول إلى عجينة.

5. أقسميها إلى كويرات في حجم البرتقالة، أتركيها ترتاح إلى حين تحضير عجينة اللوز .

6. إمزجي اللوز مع السكر و القرفة، بلليهم بقليل من ماء الزهر حتى تحصلي على عجينة صلبة.

7. إجعلي من العجينة حربوش، جوفيه قليلا في الوسط، ضعي فيه عجينة اللوز مبرومة في سمك الأصبع ثم أغلقي الفتحة جيدا، مددي العجينة مع برمها حتى يصبح قطرها 4 سم، سطحيها قليلا ثم قطعيها على شكل مقروطات (معينات).

8. إقليهم في الزيت ثم غطسيهم في العسل الدافئ فور سحبهم من المقلاة حتى يتشربو جيدا. ■

نصائح

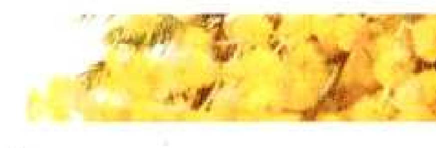
إختاري سميد متوسط و من نوعية جيدة، غربليه في غربال رقيق جدا حتى تخلصيه من السميد الرقيق الذي يمكنك إستعماله في كيفية أخرى ثم خذي 3 أكواب من السميد المتبقي في الغربال، غربليه بأورة في غربال ذو فتحات أكبر.

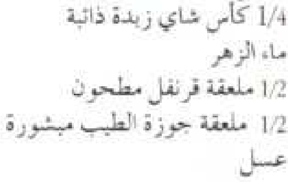
لا تختاري السميد الخشن لأنه لا يتشرب جيدا العسل و هو أيضا صعب للهضم.

لقلي المقروط، ضعي واحدة فقط في المقلاة، إذا تفتت بللي المقروطات واحدة واحدة بوضعهم في كوب مملوء بماء معطر بماء الزهر، جففيه برفق بواسطة منديل نظيف، صفي الزيت، نظفي المقلاة و أقلي المقروطات من جديد في زيت ساخن.

ساعة قبل تقديم المقروط غطسيه في العسل مرة أخرى.

يمكنك تقوية عطر الزهر بإضافة خلاصة الزهر مرة التي يجب مزجها مع السميد، بإمكانك أيضا تعطير العجينة بنصف ملعقة صغيرة قرفة مطحونة، لا تضعي أكثر لأنها تعطي لونا بنيا للعجينة.





مقروط في الفرن

المقادير :

3 كيلات سميد رقيق جدا "دقيق"
1 كيلة زبدة أو خليط زبدة + زيت
1/2 ملعقة صغيرة ملح
ماء

مقادير عجينة التمر :

250 غ عجينة التمر "غرس"
1/4 كأس شاي زبدة ذائبة
ماء الزهر
1/2 ملعقة قرنفل مطحون
1/2 ملعقة جوزة الطيب مبشورة
عسل

التحضير :

1. غربلي السميد، أضيفي الملح، صبي في الوسط خليط الزبدة و الزيت، إمزجيهم جيدا ثم إفركيهم، كومي الخليط، أتركيه يرتاح لمدة 1/2 ساعة.

2. أثناء هذا الوقت حضري عجينة التمر و ذلك بخلطها مع التوابل و الزبدة بلليها بملعقة كبيرة من ماء الزهر.

3. خذي العجينة بلليها تدريجيا بماء الزهر و الماء مع خلطها برفق بأطراف الأصابع، إعملي منها كريات في حجم البرتقالة.

4. شكليها على شكل حربوش، جوفيه، ضعي في ذلك الجوف قطعة من عجينة التمر مبرومة على طول الحربوش، إغلقي الجوف عليها مع ضم العجينة جيدا حتى لا تنفتح، إبرميها من جديد حتى يصبح قطرها 4 سم، سطحيها قليلا ثم ضعي فوقها طابع خاص بالمقروط، أضغطي جيدا، ثم قطعي المقروطات بواسطة سكين حسب الرسومات الموجودة على الطابع.

5. ضعيهم في الصينية، إخبزيهم في فرن هادئ يجب أن يكون لونهم ذهبيا قليلا.

6. غطسيهم في العسل الدافئ و المعطر بماء الزهر فور إخراجهم من الفرن. ■

بسطيلة بالفواكه الجافة

المقادير:

كوب من خليط "لوز، جوز أو فستق أو خليط من الثلاثة"
علبة زبدة
ملعقة كبيرة جلجلان محمص و مطحون
ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
طزينة و نصف ديول "ملسوقة أو ورقة"
عسل
ماء الزهر

التحضير :

1. إمزجي الفواكه الجافة، إقليهم قليلا في السمن، إطحنيهم مع الجلجلان و القرفة، بلليهم قليلا بماء الزهر (الخليط يجب أن يشبه الرمل الخشن)، فكي ورق الديول، إدهني كل واحدة بالزبدة من الجهتين.

2. ضعي 6 ورقات من الديول في قاع قالب مستدير يكون له نفس قطر ورقة الديول.

3. رشيهم بنصف كمية الفواكه الجافة، غطيهم ب 6 أوراق ديول أخرى، إبسطي فوقهم القسم الثاني من الفواكه الجافة، و أخيرا غطيهم بالأوراق الستة الأخيرة.

4. قطعيها إلى مقروطات بواسطة سكين رقيق "مثل البقلاوة".

5. إخبزيها في فرن متوسط حتى يصبح لونها ذهبيا أتركيها تبرد قليلا.

6. إسقيها بالعسل المعطر بماء الزهر.

7. زينيها بالفستق المدشش أو بالجلجلان المحمص. ■



ترتليت مطلية

المقادير :

500 غ فرينة
250 غ زبدة أو مرقرين
150 غ سكر عادي
2 بيض
فانيليا

عجينة الحشوة :

سكر ناعم
مقدار فنجان قهوة حليب بارد
فانيليا
3 ملاعق زبدة طرية

مقادير الطلية :

2 بياض بيض
عصير حبة ليمون
سكر ناعم
ملون

التحضير :

1. إخفقي البيض، السكر و الفنيليا، أضيفي الفرينة، إخلطي قليلا ثم أضيفي الزبدة الطرية، كوري العجينة، ضعيها في الثلاجة لمدة ساعة.

2. أبسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفرينة حتى يصل سمكها 3 مم، قطعيها بواسطة الطابعين الخاصين بالترتيلات، أخبزيها في فرن متوسط الحرارة 15 إلى 18 دقيقة.

3. إخفقي بياض البيض مع عصير الليمون، أضيفي السكر الناعم بكميات قليلة حتى تحصلي على خليط يغطي جيدا ظهر الملعقة، لونيه حسب الذوق.

4. أطلي القطع المثقوبة، زينيها بالحلوى الملونة و أتركيها تجف.

5. أخفقي الحليب مع كمية كافية من السكر لكي تحصلي على كريمة سميكة، اضيفي الزبدة، عطريها بالفانيليا غبرة أو سائلة.

6. ضعي نصف ملعقة صغيرة من هذه الكريمة على سطح القطع الغير مثقوبة، ضعي فرقها القطع المثقوبة و المطلية، أتركيها تجف. ■

ملاحظة

هذه الترتليت سوف تسعد الأطفال و بامكانك التنويع في الألوان يمكنك كذلك تحضيرهم في العيد و حتى في المناسبات الأخرى.

ترتليت بالكاكاو

مقادير العجينة :

نفس المقادير المستعملة في الترتليت السابقة

مقادير الحشوة :

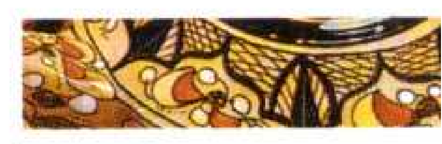
ملعقة كبيرة كاكاو
4 ملاعق كبيرة سكر ناعم
مقدار حبة جوز زبدة طرية
حليب

التحضير :

1. حضري العجينة مثل الترتليت السابقة.

2. حضري الطلية للطبقة العليا بالسكر، الكاكاو، الزبدة و 3 ملاعق كبيرة حليب، سخني هذه المواد على نار هادئة ثم غطسي القطع المثقوبة في هذا الخليط، أتركيهم يجفوا، إطلي باقي القرص بالخليط الخاص بالحشوة الذي إستعملته في الوصفة السابقة، أتركيهم يجفوا.

3. زينيهم حسب الذوق ■



قرن الغزال

مقادير العجينة :

1 كلغ فرينة
500 غ زبدة أو خليط سمن و زبدة
300 غ سكر ناعم
ملعقة كبيرة جلجلان محمص و مطحون

مقادير الحشوة :

1/2 كأس عسل
2 ملاعق سمن
2 بياض بيض
ملعقة صغيرة قرفة
جلجلان محمص حب

تحضير العجينة :

1. إمزجي الفرينة، السكر و الجلجلان المطحون، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، إمزجي كل المواد ثم بلليهم بماء الزهر حتى تحصلي على عجينة صلبة، أتركيها ترتاح إلى حين تحضير عجينة الحشوة.

2. أذيبي السمن في إناء، أضيفي الفرينة، حركي قليلا.

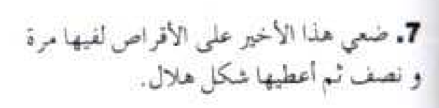
3. أبعديها عن النار، أضيفي العسل، الجلجلان المطحون و القرفة، أعيديها فوق النار، حركيها بواسطة ملعقة خشبية حتى تصبح العجينة صلبة.

4. أبعديها عن النار ثم أتركيها تبرد.

5. أبسطي العجينة حتى يصبح سمكها 2-3 مم، قطعيها إلى دوائر بواسطة طابع أو كأس قطره 6 أو 7 سم.

6. شكلي عجينة الحشوة على شكل صبيعات





7. ضعي هذا الأخير على الأقراص لفيها مرة و نصف ثم أعطيها شكل هلال.

8. أطليها ببياض ثم رشيها بحبات الجلجلان.

9. أخبزيها في فرن متوسط الحرارة. ■

إقتراح

يمكنك تعويض عجينة الحشوة باستعمال 2 كيلات لوز مطحون، 1 كيلة سكر، قرفة أو نفس الكمية من الجوز، السكر و القرفة، الكل مبلل بماء الزهر.



لقمات صغيرة

بعجينة التمر و الكاوكاو

مقادير العجينة :

4 كيلات فرينة
كيلة زبدة أو مرقرين
بيضة
قرصة ملح
ماء الزهر

التحضير :

1. أمزجي الفرينة مع الزبدة و الملح ثم إفركيها بين يديك، أضيفي البيضة و ماء الزهر حتى تحصلي على عجينة ملساء، أتركيها ترتاح.

2. ضعي عجينة التمر و باقي المواد في إناء يكون قعره سميك، ضعي الخليط على النار حركيه بعض الدقائق ثم أتركيه يبرد.

3. أقسمي العجينة إلى كريات في حجم البرتقالة.

4. أبسطيها حتى يصبح سمكها رقيق جدا " للتسهيل إستعملي مكينة العجينة إذا أمكن ".

5. يمكنك بعد ذالك صنع حلويات بأشكال متنوعة.

مقادير عجينة الحشوة :

300 غ عجينة التمر " غرس "
كوب كاوكاو محمص
50 غ زبدة
3 ملاعق ماء الزهر
ملعقة جلجلان

توضيحات :

بالنسبة لبعض الأشكال :

الورقة :

قطعي العجينة إلى دوائر بواسطة كأس صغير، ضعي قليل من عجينة الحشوة في الوسط، إجمعي الطرفين ثم أنقشي السطح بالنقاش.

الأكياس :

ضعي كويرة من عجينة الحشوة في وسط دائرة العجينة، إجمعي الأطراف ثم إضغطي عليهم في الأعلى، لفي العجينة مرة حتى لا تنفتح عند الخبز.

العصي :

ضعي مربع من العجينة، سطحي فوقه عجينة الحشوة ثم غطيه بمربع ثاني قطعي المربع إلى عصي طولها 8–9 سم لفي هذه العصي على نفسها.

الكعكات :

أبسطي العجينة حتى تحصلي على مستطيلات طولها 10 سم و عرضها 5 سم ضعي على طرف المستطيل قطعة من الحشوة سمكها في سمك قلم الرصاص، أطوي العجينة ثم قطعي الأطراف بواسطة سكين، شكلي الكعكة، بللي الأطراف حتى تلتحم جيدا، قطعي الأطراف حوالي 1/2 سم.



6. إخبزي الحلويات في فرن متوسط، غطسيهم في العسل فور سحبهم من الفرن، رشي عليهم الجلجلان. ■





لفات مسكرة



المقادير :

4 كيلات فرينة (كيلي بفنجان قهوة و حليب متوسط)
كيلة زبدة أو مرقرين
1/4 ملعقة صغيرة ملح رقيق
2 خيزات قطايف
كوب لوز مطحون خشن
1/3 كوب سكر
1/4 ملعقة قرفة مطحونة
150 غ زبدة ذائبة
عسل
ماء الزهر



التحضير :

1. إمزجي الفرينة جيدا مع المادة الدهنية و الملح، رشيها بماء الزهر مع الإستمرار في العجن حتى تحصلي على عجينة ملساء، أتركيها ترتاح 1/2 ساعة.

2. إبسطي العجينة " إستعملي مكينة العجينة أفضل " حتى يصل سمكها 1 و1/2 أو 2 مم.

3. قطعيها إلى مربعات ضلعها 12 أو 13 سم.

4. إعملي 6 أو 8 فتحات في وسط كل مربع بواسطة الدولاب " و هو عبارة عن عجلة صغيرة تستعمل لتقطيع العجينة " مع ترك 2 سم على كل الحافة " تماما كما تفعلي عند تحضير القريوش " أبعدي قليلا الشرائط عن بعضها البعض، لفي العجينة حول قلم مع ترك 2 سم في الحافة، إسحبي القلم، دوري العجينة مشكلتا بذالك لفة صغيرة أما بالنسبة للعجينة التي لم تلف حول القلم سوف تشكل قاعدة اللفة.

5. إمزجي اللوز مع القرفة و 2 ملاعق زبدة ذائبة.

6. ضعي قليلا من الخليط في وسط الحلويات.

7. رشي القطايف بماء الزهر ثم ضعي فوق اللوز كريات صغيرة منها، رصي الحلوى فوق صينية، إسقي كل قطعة بملعقة من الزبدة الذائبة، إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 20 دقيقة إسقيهم بالعسل فور سحبهم من الفرن. ■

ملاحظة

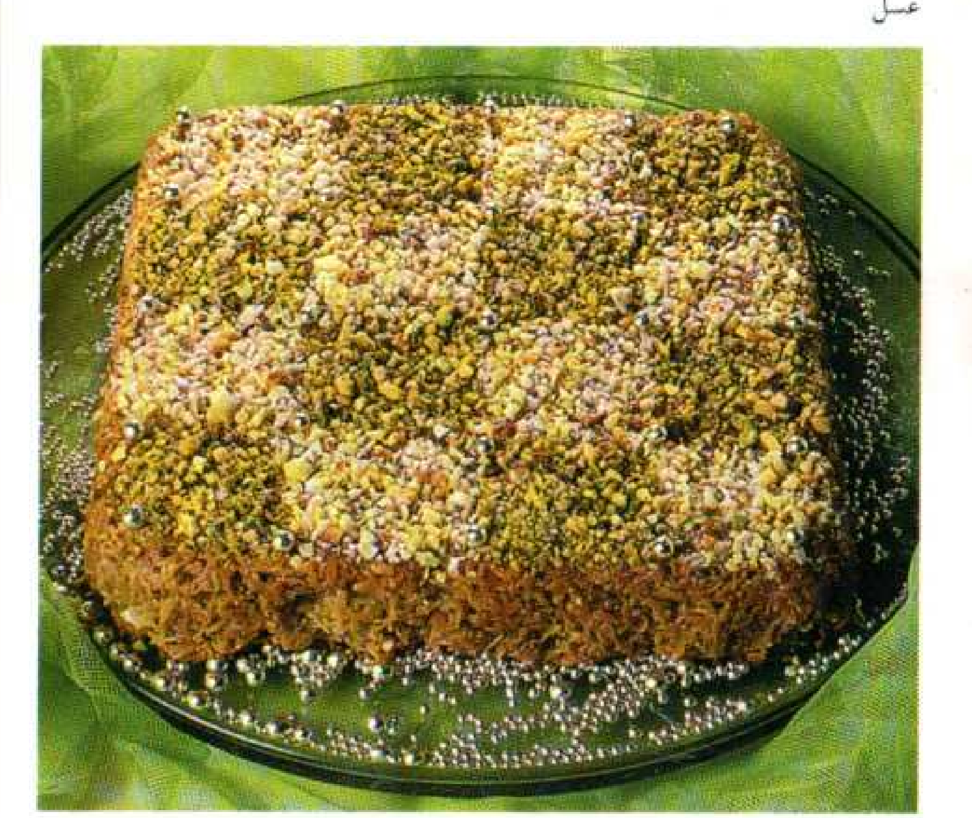
بإمكانك التخلي عن اللوز في قعر الحلويات ورش فقط سطح الحلوى بقليل من اللوز بعد سقيهم بالعسل.



قطايف

المقادير :

5 أو 6 خبزات قطايف
حفنة صغيرة لوز
حفنة صغيرة من الفستق
فنجان من السكر "فنجان الحليب بالقهوة"
200 غ زبدة
ماء الزهر
عسل





التحضير :

1. ذوبي الزبدة على النار، ضعي القطايف تتحمر بكميات صغيرة مع تقليبها، ضعيها في مصفات كبيرة عند نزعها من المقلات لتقطر.

2. إمزجي السكر مع اللوز، الفستق و القطايف.

3. رشيهم بماء الزهر ثم ضعيهم في قالب مستدير أو مربع حمريهم في الفرن.

4. إسقي قالب القطايف فور نضجه . ■

ملاحظة

هذه الطريقة لتحضير القطايف سهلة و إقتصادية و حتى تقطيعها أسهل من تقطيع القطايف المحضرة تقليديا.

إقتراح

يمكنك كذالك تحضير قطايف فردية بإستعمال قوالب صغيرة التي يمكنك تقديمها في الحفلات مع الشاي.



محنشة ذهبية

المقادير :

مقدار إناء شربة لوز محمص قليلا و مطحون
1/3 كوب سكر
4 ملاعق ماء الزهر
ملعقة قرفة
صفار 4 حبات بيض
2 دزينات ديول "ورقة أو ملسوقة"
200 غ زبدة
عسل

التحضير :

1. إمزجي في إناء قعره سميك، اللوز مع السكر، ماء الزهر و 50 غ زبدة.

2. ضعيه على نار هادئة مع الخلط حتى يذوب السكر و يصبح الخليط عجينة.

3. إسحبيه من على النار، أتركيه يبرد قبل إضافة 2 صفار بيض و القرفة.

4. إلصقي ورقتان ديول واحدة بجنب الأخرى بصفار البيض مع وضع الجهة اللامعة في الأسفل.

5. شكلي قطعة من عجينة اللوز في سمك الإبهام، ضعيها على حافة ورقات الديول و لفيها ثم لفي القطعة على نفسها حتى تأخذ شكل حلزوني، ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة.

6. إعملي قطعة ثانية ثم لفيها حول الأولى مع إلصاقها بصفار البيضة و ذالك حتى تنتهي كمية اللوز.

7. إدهني وجه المحنشة بصفار البيض ثم إخبزيها في فرن لمدة 25 إلى 30 دقيقة، إسقي المحنشة بالعسل فور سحبها من الفرن و رشيها بالسكر الناعم "مثل الصورة". ■





أقرص بالكاكاو

مقادير العجينة :

400 غ فرينة
100 غ لوز مطحون
250 غ زبدة
200 غ سكر ناعم
2 حبات بيض
فانيليا

كريمة للحشو :

2 ملاعق كبيرة كاكاو
4 ملاعق سكر ناعم
50 غ زبدة طرية
ملعقة حليب

للزينة :

ملعقة كاكاو
2 ملاعق سكر ناعم
حليب

التحضير :

1. إبسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفرينة حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعي العجينة بواسطة كأس قطره 5 إلى 6 سم.

2. ضعي الأقراص فوق صينية مدهونة بالزبدة إخبزيها 15 إلى 20 دقيقة.

3. خضري الحشوة : إخفقي الزبدة مع الكاكاو، السكر المغربل و الحليب، ضعي الخليط في إناء على نار هادئة مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية حتى تحصلي على كريمة ملساء، أتركيها تبرد قليلا.

4. إهني بهذه الكريمة نصف كمية الأقراص ثم إلسقي كل إثنين معا.

للزينة :

1. إمزجي الكاكاو مع السكر، بللي بالحليب حتى تحصلي على خليط لين و سائل نوعاما.

2. صبي الخليط في محقنة خاصة بالحلويات، إعملي رسوم على سطح الأقراص. ■



أقراص بالفانيليا

المقادير :

نفس مقادير الترتلات بالفانيليا في الوصفة السابقة

كريمة الحشوة :

50 غ زبدة طرية
خلاصة عطر الفانيليا
سكر ناعم "كوب قهوة و حليب مملوئ"
2 ملاعق حليب ساخن

للزينة :

سكر ناعم
حليب
فانيليا

التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع اللوز، السكر و الفانيليا.

2. أضيفي الزبدة مقطعة قطع صغيرة، البيض، إخلطي العجينة بسرعة، كوريها ثم ضعيها في الثلاجة.

3. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر الناعم و الفانيليا حتى تحصلي على كريمة بيضاء و حفيفة.

4. أطلي و ألصقي الأقراص ببعضها.

للزينة :

غربلي 2 ملاعق سكر ناعم، أضيفي ملعقة كبيرة حليب أو أكثر كي تحصلي على خليط شبه سائل لتتمكني من وضع رسوم على سطح الأقراص بواسطة محقنة خاصة بالحلويات. ■

طمينة تقليدية

المقادير :

500 غ سميد "دقيق"
كأس زبدة ذائبة
كأس غير مملوء عسل
ملعقة كبيرة حرور

لصنع الحرور :

ملعقة صغيرة كبابة
ملعقة صغيرة خنجلان
ملعقة صغيرة فلفل أكحل حب
1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
1/2 ملعقة صغيرة جوزة رقيقة
1/2 ملعقة صغيرة قرنفل
1/2 ملعقة صغيرة سكنجبير

طريقة التحضير :

1. حضري الحرور بطحن جميع التوابل بواسطة مطحنة قهوة كهربائية " أو بالمهراس " كمية القرفة يجب أن تكون أكبر من باقي التوابل.

2. إختاري سميد متوسط، غربليه في غربال رقيق جدا حتى تتخلصي من السميد الرقيق جدا ثم غربلي باقي السميد في غربال مفتوح أكثر.

3. حمصيه في مقلاة على نار هادئة مع تحريكه بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح ذهبي اللون، أتركيه يبرد بعد تفريغه في وعاء أخر «يجب أن يبرد تماما قبل إستعماله».

4. إمزجي الزبدة مع العسل و ملعقة صغيرة من الحرور فوق نار هادئة.

5. إسحبي الأناء من على النار، صبي السميد فوق خليط العسل و الزبدة مع التحريك حتى تحصلي على خليط لين.

6. وزعيه في صحيفات صغيرة ثم زينيهم بما تبقى من الحرور. ■

نصيحة :

يمكن إضافة كمية قليلة من اللوز المحمص و المبشور.

يمكنك تحضير طمينة سميكة أكثر حتى تتمكني من قطعها قطع فردية ووضعها في أكياس.



طمينة بفرينة الحمص أو «زرير»

المقادير :

2 كوب فرينة الحمص
كوب جلجلان محمص و مطحون
1/2 كوب زبدة ذائبة
كوب عسل
ملعقة صغيرة قرفة مطحونة لتوها

طريقة التحضير :

1. حمصي فرينة الحمص في مقلاة حتى يصبح لونها ذهبيا.

2. ضعي الزبدة في إناء مع العسل، حركي حتى يصبح الخليط متجانس، أضيفي القرفة، إسحبيها من على النار.

3. إمزجي الفرينة المحمصة بعد أن تبرد مع الجلجلان المطحون، صبي هذا الخليط تدريجيا على العسل مع التحريك المستمر بواسطة ملعقة خشبية حتى تحصلي على خليط لين يمكن أكله بالملعقة.

4. وزعي الخليط في صحون صغيرة زينيها بخليط من الجلجلان المطحون و القرفة. ■

إقتراح

بإمكانك إضافة قليل من الفواكه الجافة المحمصة قليلا مثلا لوز، فستق، جوز أو حتى كاوكاو (فول سوداني).



لقمات
باللوز و جوز الهند

المقادير :

2 كيلات جوز الهند * كيلي بفنجان حليب بالقهوة*
كيلة لوز مطحون
1/2 كيلة سكر
1/4 كيلة زبدة ذائبة
6 بياض بيض
2 ليمون
3 ملاعق فواكه مسكرة
سكر ناعم
ماء الزهر
زهور صغيرة أو حلوى فضية للزينة

طريقة التحضير :

1. إمزجي جوز الهند مع السكر، الزبدة، مبشور الليمونتين، الفواكه المسكرة مقطعة إلى قطع صغيرة و 2 بياض بيض.

2. أخفقي 2 بياض بيض حتى يصبحا كالثلج، أضيفيهم إلى الخليط الأول، شكلي كريات صغيرة في حجم الجوزة الصغيرة.

3. ضعيهم فوق صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بقليل من الفرينة، إخبزيها في فرن هادئ لمدة 10 إلى 12 دقيقة، يجب فقط أن يجف البيض.

لتحضير الطلية :

4. إعصري الليمونتين، إملئي كأس صغير للشاي بعصير الليمون و نصف كأس من ماء الزهر.

5. إخفقي 2 بياض البيض المتبقيين، أضيفي إليهم خليط الليمون و ماء الزهر ثم السكر الناعم بكمية تكفي للحصلي على خليط سميك يمكنه تغطية ظهر الملعقة دون أن يسيل.

6. إطلي الحلويات بواسطة ملعقة صغيرة ثم زينيها بزهرة صغيرة أو بالحلوى الفضية.

7. أتركيها تجف ليلة كاملة. ■

نصيحة

بإمكانك الإستغناء عن الفواكه المسكرة.

يمكنك أيضا إعطاء الحلوى شكل الخبز أي مثلثات.

كما يمكنك تلوين الطلية حسب الذوق.



حلويات صغيرة بالجوز

مقادير للعجينة :

500 غ فرينة
300 غ زبدة
200 غ سكر
5 صفار بيض + بيضة
مبشور الليمون
4 ملاعق حليب أو ماء

للحشوة :

كوب صغير جوز مطحون
1/2 كوب سكر
1/2 ملعقة صغيرة قرفة
2 صفار بيض
1/4 ملعقة صغيرة خميرة للحلوة

طريقة التحضير :

1. إمزجي الزبدة مع الفرينة حتى تحصلي على خليط يشبه الرمل الخشن، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها السكر، مبشور الليمون و صفار البيض، بللي بالحليب أعجني بسرعة ثم كوري العجينة.

2. أبسطي العجينة، قطعيها إلى دوائر، بطني بها قوالب قطرها 4 إلى 5 سم و علوها 1 و1/2 سم.

3. حضري الحشوة بمزج كل المواد، إملئي القوالب الصغيرة بهذا الخليط.

4. غطيها بدوائر العجينة المتبقية، إدهنيها بالبيض إعملي رسوم بواسطة شوكة.

5. إخبزيهم في فرن متوسط لمدة 20 إلى 25 دقيقة. ■



الجوزة

المقادير :

علبة زبدة أو مرقرين "250 غ"
2 بيض
كأس سكر ناعم
كيس خميرة
1/2 ملعقة خلاصة الفانيليا
كمية كافية من الفرينة للحصول على عجينة لينة

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة الطرية مع السكر، الفنيليا و البيض.

2. أضيفي قليل من الفرينة المغربلة مع الخميرة، إمزجي ثم أضيفي ما يكفي من الفرينة للحصول على عجينة لينة.

4. جزئي العجينة إلى كويرات صغيرة أصغر من الثقوب الموجودة بالقالب الخاص بصنع الجوزة.

3. إدهنيه بالزيت بواسطة منديل نظيف أو فرشات ثم سخنيه من الجيهتين.

5. ضعي في كل ثقب كرية عجين، إغلقي القالب ثم إفتحيه، إنزعي العجينة التى تجاوزت الثقب بواسطة سكين حاد، إغلقي ثانيا القالب ضعيه على نار قوية بعض الثواني على الجيهتين.

6. تفقدي لون الحلوى الذي يجب أن يكون ذهبية اللون إنزعي القطع من القالب، كرري العملية إلى نهاية العجينة.

7. وتحصلي هكذا على أنصاف جوزات. ■

البقية صفحة رقم 34 / 35



إليك الآن 3 طرق لتحضير الحشوة

عجينة الفواكه الجافة

المقادير :

500 غ لوز أو جوز أو خليط من الاثنين أو كاوكاو محمص (فول سوداني).
2 علب شوكولاطة سوداء
علبة زبدة

طريقة التحضير :

1. أذيبي الشوكولاطة على حمام مائي ساخن، أضيفي الزبدة إمزجي كي تحصلي على خليط أملس.

2. إسحبيه من على النار، أضيفي إليه اللوز بكميات قليلة حتى تحصلي على عجينة يمكنك تشكيلها بسهولة.

3. شكلي كريات صغيرة، ضعي بالواحدة في أنصاف الجوز ثم غطيها بالأنصاف الأخرى. ■

عجينة الشوكولاطة و البسكويت الجاف

المقادير :

كوب لوز محمص قليلا و مطحون
كوب بسكويت "بودوار" "Boudoir"
1/2 كوب سكر
2 علب شوكولاطةسوداء
حليب
فانيليا

طريقة التحضير :

1. إبشري الشوكولاطة، سخني بعض ملاعق حليب، صبيه على الشكولاطة، حركي حتى تذوب هذه الأخيرة أضيفي باقي المواد، إمزجي المواد حتى تحصلي على عجينة متجا نسة، إعملي منها كويرات صغيرة ثم أحشي بها الجوزات. ■

ملاحظة

البودوار هو نوع من البسكويت، متوفر بالمحلات البعض يسمونه بسكويت الشامبانيا.



عجينة بالكريم باتيسير



حضري كريم باتيسير، عطريها بخلاصة اللوز المر أو الحلو، بللي كمية من للوز المحمص قليلا و المدشش بالكريمة ، شكلي كويرات بالخليط و أحشي بها الجوزات. ■



عش باللوز



مقادير العجينة الأولى :

3 كيلات فرينة
كيلة مادة دهنية " خليط زبدة و مرقرين "
قرصة ملح
ماء الزهر

مقادير العجينة الثانية :

4 كيلة فرينة
1/4 كيلة مادة دهنية
قرصة ملح
ماء الزهر

مقادير الحشوة :

2 كوب لوز مطحون
1/2 كوب سكر
2 أو 3 بيض
فانيليا
1/4 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
مبشور ليمونة
عسل

طريقة التحضير :

1. إمزجي مواد العجينة الأولى، بلليهم بماء الزهر مع الإستمرار في العجن حتى تحصلي على عجينة صلبة، أتركيها ترتاح.

2. إمزجي مواد العجينة الثانية، بلليهم بماء الزهر مع الإستمرار في العجن حتى تحصلي على عجينة مرنة، أتركيها ترتاح.

3. أبسطي العجينة الأولى حتى يصل سمكها 1 1/2 مم، قطعيها إلى دوائر قطرها 4 إلى 5 سم.

4. أبسطي العجينة الثانية بواسطة مكنة العجين ثم قطعيها على شكل شرائط (رشتة)، قطعي هذه الشرائط في مثل محيط دوائر العجينة ثم ضعيها ململمة فوقها.

5. إمزجي اللوز مع السكر، الفانيليا، الخميرة، مبشور الليمون.

6. بلليهم بالبيض حتى تحصلي على خليط سائل.

7. إملئي وسط الحلويات إلى 1/2 بهذا الخليط بواسطة ملعقة صغيرة.

8. إخبزيها في فرن هادئ لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

9. غطسي الحلويات في العسل فور سحبهم من الفرن، زينيهم بالحلوى الفضية حتى تعطيهم هيئة البيض في العش. ■

عجينة اللوز محشوة

المقادير :

كيلة لوز مطحون طحن ناعم و مغربل
كيلة سكر قطع
1/2 كيلة خليط ماء + ماء الزهر
قطعة زبدة " 200 غ ل 1 كلغ لوز "



إقتراح

1- يمكنك صنع بهذه العجينة شكل الخضر لمفاجاة أصدقائك

2- يمكنك أيضا حشو عجينة اللوز بنفس عجينة الحشو الجوزة (عجينة الشكولاطة و البسكويت الجاف)

طريقة التحضير :

1. حضري شاربات عاقدة بالسكر و خليط الماء و ماء الزهر، أضيفي الزبدة.

2. أضيفي اللوز، حركي فوق النار بواسطة ملعقة خشبية حتى تبدأ العجينة في الإنفصال عن قعر الإناء.

3. أفرغي العجينة في وعاء آخر ثم أتركيها تبرد.

4. عطري العجينة بخلاصة العطر حسب الفاكهة التي تختارينها،

5. أعجنيها ثم أبسطيها فوق طاولة مرشوشة بالسكر الناعم المغربل حتى يصل سمكها 2 أو 3 مم، قطعيها بواسطة كأس إلى دوائر قطرها 5 إلى 6 سم. ■

عجينة الحشوة جينواز

المقادير :

100 غ سكر
60 غ فرينة
60 غ نشاء
4 بيض
1/2 ملعقة خميرة

مقادير أخرى :

كمية قليلة من اللوز المحمص و المطحون
قطعة صغيرة من الزبدة
قليل من مربى المشمش

طريقة التحضير :

1. أخفقي صفار البيض مع السكر و الفانيليا، أضيفي إليه الفرينة المغربلة مع النشاء " المايزينة " و الخميرة و بياض البيض مخفوقا كالثلج، أخلطي برفق، صبي العجينة في قالب مدهون بالزبدة و مرشوش بالفارينة، أخبزيه في فرن هادئ لمدة 25 إلى 30 دقيقة.

2. إنزعي القشرة السفلى و العليا و قطعي الأطراف بواسطة سكين رقيق و لا تتركي إلا العجينة البيضاء حتى تتمكني من تلوينها حسب الفاكهة التي تختارينها.

3. فتتي الجينواز، أضيفي إليها اللوز، الزبدة الطرية ثم بللي بمربى المشمش السائل أو جليه أو قليل من الشربات العاقدة مصنوعة بكأس من السكر و كأس من الماء و الفانيليا.

4. شكلي من الخليط كويرات صغيرة، ضعيها على دوائر عجينة اللوز ثم شكلي الفاكهة التي تختارينها.

لتشكيل التين :

5. عجينة اللوز خضراء و عجينة الحشوة باللون الوردي الفاتح.

لتشكيل المندرين :

6. عجينة اللوز ملونة بالبرتقالي "خليط من اللون الأصفر و الأحمر" و عجينة الحشوة برتقالي فاتح.

لتشكيل الموز :

7. عجينة اللوز صفراء، عجينة الحشوة طبيعية. ■





حلوة المفاجأة

المقادير :

4 كيلات فرينة
1/2 كيل مادة دهنية * خليط زبدة و مرقرين *
قرصة ملح
ماء الزهر

مقادير عجينة اللوز :

3 كيلات صغيرة لوز
كيلة سكر
فانيليا
2 بياض بيض
2 ملعقة فواكه مسكرة مقطعة قطع صغيرة (fruits confits)
عسل

طريقة التحضير :

1. إمزجي مواد العجينة مع بلهم بماء الزهر حتى تحصلي على عجينة مرنة، كوريها، أتركيها ترتاح.

2. إمزجي اللوز مع السكر، الفانيليا، الفواكه المسكرة.

3. أخفقي بياض البيض بالشوكة، بللي اللوز حتى تحصلي على عجينة.

4. إبسطي العجينة حتى تصبح رقيقة جدا * بواسطة مكنة العجين من الأفضل * يجب أن تكون في سمك ورقة البقلاوة.

5. قطعيها إلى مستطيلات طولها 10سم و عرضها 6 سم بواسطة دولاب صغير.

6. ضعي في طرف كل مستطيل كرية ممدودة قليلا من عجينة اللوز.

7. أطوي العجينة مرتين ثم أبرمي الأطراف.

8. ضعيها فوق صينية مدهونة بالزبدة، أخبزيها في فرن هادئ لمدة 15 دقيقة.

9. غطسيهم في العسل المعطر بماء الزهر قبل أن يبردوا تماما. ■



ميرنق

المقادير :

4 بياض بيض
250 غ سكر عادي
1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
قرصة ملح
زبدة للصينية
ملعقة كبيرة فرينة

طريقة التحضير :

1. إمزجي السكر مع الفانيليا، إخفقي بياض البيض مع الملح جيدا حتى يصبح كالثلج ثم أضيفي السكر بكميات قليلة و ببطئ مع الإستمرار في الخفق.

2. بمجرد أن يصبح الخليط أملس ضعيه في كيس ذو قمع أو بواسطة ملعقة ضعي أكوام صغيرة فوق صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة.

3. إخبزيها في فرن هادئ و مفتوح قليلا لمدة ساعة. ■

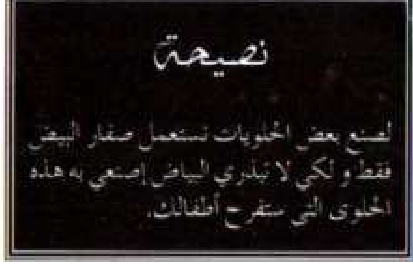
ميرانق على شكل فئرات

إعطي للكومات شكلا طوليا، أغرسي حبتان لوز غير مقشر للأذنين و حلوى صغيرة لصنع العينين و الفم. ■



ميرانق على شكل رؤوس

ضعي على الأكوام حبة من الحلوى و الحلوى الفضية لتشكلي العينان و الأنف، بعد نضجهم، إرسمي الشعر بطلية مصنوعة بياض البيض و السكر. ■





صرر الربيع

مقادير العجينة :

نفس المقادير المستعملة لكيفية حلوى مفاجأة.

مقادير عجينة اللوز :

نفس المقادير المستعملة لكيفية حلوى مفاجأة.

طريقة التحضير :

1. قطعي دوائر من العجينة بواسطة الدولاب قطرهم 8 سم أو بواسطة طابع مشرشف.

2. ضعي كرية من عجينة اللوز في وسط كل دائرة، إرفعي الأطراف ثم إضغطي عليهم جيدا، لفي العجينة مرة حتى لا تنفتح عند خبزها في فرن هادئ جدا دون أن تتلون العجينة.

3. غطسيهم في العسل المعطر بماء الزهر فور سحبهم من الفرن.

4. زينيهم بزهور صغيرة مصنوعة من عجينة اللوز السوقية. ■



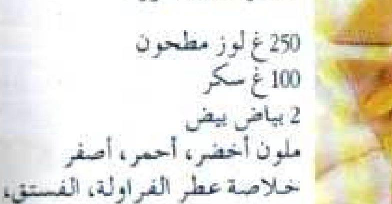


ترافل بثلاث ألوان و ثلاث عطور

مقادير العجينة :

4 كيلات فرينة (كيلي بفنجان القهوة بالحليب)
كيلة مادة دهنية (خليط زبدة و مرقرين)
قرصة ملح
حبة بيض
ماء الزهر





مقادير عجينة اللوز :

250 غ لوز مطحون
100 غ سكر
2 بياض بيض
ملون أخضر، أحمر، أصفر
خلاصة عطر الفراولة، الفستق، اللوز أو الموز
عسل



طريقة التحضير :

1. حضري العجينة أولا بمزج كل المواد مع لمهم بماء الزهر حتى تحصلي على عجينة لينة.

2. إقسميها إلى كويرات في حجم البرتقالة، غطيهم، أتركيهم يرتاحوا لمدة 1/2 ساعة.

3. إمزجي اللوز مع السكر، بلليهم تدريجيا بياض البيض حتى تحصلي على عجينة صلبة.

4. إقسمي هذه العجينة إلى 3 أقسام، لوني الأول باللون الوردي و عطريه بعطر الفرولة، لوني الثاني باللون الأخضر و عطريه بعطر الفستق و لوني الأخير باللون الأصفر و عطريه بعطر الموز أو عطر اللوز المر.

5. جزئي هذه العجينة إلى كريات صغيرة ممددة قليلا.

6. إبسطي العجينة حتى يصل سمكها 2 مم «أسمك قليلا من عجينة البقلاوة» قطعيها إلى مثلثات 6–7 سم للضلع الواحد.

7. ضعي كرية من كل لون في وسط المثلث، ضعي فوقهم زوايا المثلث مع ترك اللوز يظهر.

8. ضعيهم فوق صينية ثم إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 20–25 دقيقة.

9. غطسيهم في العسل المعطر بماء الزهر فور سحبهم من الفرن. ■



بسكوي للأطفال «رؤوس صغير I»

المقادير :

مقدار من عجينة سابلي كما في الكيفية الموالية
1/2علبة مرقرين (أي 125 غ)
100 غ سكر ناعم
2 بيض
3 أكياس سكر فانيليا
1/2 كيس خميرة الحلوى أو خميرة كيماوية
150 غ نشاء
فرينة (طحين)

المقادير للطلية بالكاكاو :

4 ملاعق سكر ناعم
ملعقة كاكاو
20 غ زبدة
حليب

طريقة التحضير :

1. إخفقي المرقرين الطرية مع السكر الناعم، أضيفي صفار البيض و الفانيليا إستمري في الخفق حتى تحصلي على خليط أبيض.

2. أضيفي النشاء مع الخميرة ثم الفرينة حتى تحصلي على عجينة يمكن تكويرها.

3. إقسمي العجينة إلى كويرات في حجم الجوزة الصغيرة ضعيهم فوق صينية مدهونة بالزبدة.

4. أبسطي عجينة سابلي حتى يصل سمكها 3م، قطعيها بواسطة كأس إلى دوائر قطرها 5–6 سم بواسطة كأس.

5. ضعيهم فوق صينية ثم إخبزيهم في فرن هادئ.

6. أمزجي كل مواد الطلية و ضعيهم في إناء على نار هادئة مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية.

7. ضعي 1/2 ملعقة من الطلية بالكاكاو على كل قرص سابلي و كل أنصاف الكويرات ثم إلصقيهم إثنين بإثنين ثم ضعي الرأس الصغير فوق دوائر العجينة مع الضغط عليه قليلا.

للزينة :

1. حضري طلية بواسطة بياض البيضتين و السكر الناعم، لونيها حسب الرغبة ثم أعملي منها طقية، إغرسي الحلوى فوقها ثم أرسمي الأنف و الشعر إلخ بواسطة طلية الكاكاو. ■



«رؤوس صغيرة II»

عجينة سابلية :

250 فرينة
125 غ زبدة أو مرقرين
100 غ سكر عادي
قرصة ملح
فانيليا

طريقة التحضير :

1. إخلطي بسرعة كل المواد مع بعضها، ضعي العجينة في الثلاجة لمدة ساعة، أبسطيها ثم قطعيها إلى قطع بيضوية الشكل، إخبزيها في فرن متوسط 15–18 دقيقة.

2. غطسي قمة كل قطعة في طلية الكاكاو كما في الكيفية السابقة و أرسمي الأنف بالطلية الملونة. ■



بسكوي صغير مالح

المقادير :

200 غ فرينة
100 غ زبدة أو مرقرين
1/3 ملعقة صغيرة ملح
بيضة + صفار بيضة أخرى
100 غ جبن مبشور
1 ملعقة ماء

طريقة تحضير العجينة الأساسية :

أخلطي الزبدة مع الفرينة، أضيفي الجبن نصف كمية الجبن، الملح، بللي بالبيضة و الماء، أعجني الخليط قليلا، كوري العجينة، ضعيها في الثلاجة. ■

بسكوي بالفلفل (أو البابريكا)

«أو فلفل دريس»

أضيفي إلى الكيفية السابقة ملعقة صغيرة فلفل أحمر قبل بلها بالبيض و الماء، و ضعي قليلا من الفلفل الحار فوق الجبن. ■

بسكويت بالكمون

1. أضيفي إلى العجينة السابقة ملعقة صغيرة من الكمون المطحون لتوه، و أتركي ملعقة من الكمون الحب للزينة.

2. أبسطي العجينة فوق مكان مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكها 2 أو 3 م.

3. قطعيها إلى مثلثات، مربعات أو عصي.

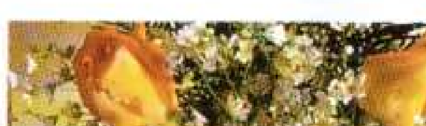
4. إدهنيهم بصفار البيض ثم رشي بالكمون و ما تبقى من الجبن.

5. إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة.

6. قدميهم مع مشروبات باردة. ■

ملاحظة

بإمكانك تحضير هذا البسكوي من قبل ثم الإحتفاظ به في علبة من حديد ذات إقفال محكم.



أهلة مالحة "كرواسون"

المقادير :

300 غ فرينة (طحين)
100 غ زبدة
بيضة + صفار أخرى
1/4 ملعقة صغيرة ملح
1/4 ملعقة فلفل أسود
1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
2 ملاعق ماء بارد

للحشوة :

قطع "باتي" أو حبات أنشوة منزوع منها الملح.

طريقة التحضير :

1. أخلطي الزبدة مع الفرينة كي تحصلي على خليط يشبه الرمل الخشن، إعملي حفرة في الوسط ضعي فيها الملح، الفلفل الأسود و جوزة الطيب مبشورة، بللي بالماء البارد.

2. إعجني الخليط بسرعة ثم ضعيه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة، إبسطيه فوق طاولة مرشوشة بالفرينة، قطعيه إلى مثلثات طول أضلاعه 8 سم.

3. قطعي الباتي أو الأشوة إلى قطع تقريبا في طول قاعدة المثلثات، لفي العجينة حوله ثم أعطيها شكل هلال.

4. ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفرينة، إدهنيهم بالبيض إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 20–25 دقيقة. ■



إذا إستعملت الأنشوة إنزعي منها الملح بنقعها في الماء و تبديله عدة مرات.

ترتلات صغيرة باللحم

مقادير العجينة :

250 غ فرينة
100 غ زبدة أو مرقرين
حبة بيض
1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مبشورة
ماء بارد

للحشوة :

مقدار كأس صلصة طماطم باللحم المفروم عاقدة
2 حبات بيض
1/4 ملعقة جوزة الطيب مبشورة
50 غ جبن مبشور

طريقة الإستعمال :

1. حضري عجينة مثل عجينة الكرواسون.

2. بطني بها القوالب الصغيرة للترتلات تكون مدهونة بالزبدة.

3. إمزجي صلصة الطماطم مع البيض، الجبن و جوزة الطيب.

4. وزعي هذا الخليط في قوالب الترتليت.

5. إخبزيهم في فرن لمدة 20–25 دقيقة.

6. قدميهم فاترين مع مشروبات باردة. ■

كيش صغيرة بالجبن

مقادير العجينة :

نفس مقادير عجينة الترتليت باللحم.

مقادير الحشوة :

3 حبات بيض
1/2 كأس حليب
3 سن ثوم
قليل من الزعيترة الطازجة
ملح
فلفل أسود
جوزة الطيب
100 غ جبن

طريقة التحضير :

1. بطني بالعجينة قوالب صغيرة مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة.

2. أخفقي البيض مع الحليب و التوابل، فتتي الزعيترة، أضيفي سن الثوم مطحونة.

3. رشي أسفل التارتيليت بالجبن ثم إملئيهم بالخليط السابق.

4. إخبزيهم في الفرن لمدة 20–25 دقيقة. ■



شوو محشي

لعجينة الشوو :

4 حبات بيض
150 غ فرينة
80 غ زبدة
1/4 ملعقة صغيرة ملح
1/4 لتر ماء

للحشوة :

كوب بيشاميل
150 غ فطر "فقاع"
100 غ جبن مبشور



طريقة التحضير :

1. إغلي الماء في إناء مع الزبدة والملح، بمجرد أن تذوب الزبدة، إسحبي الإناء من على النار.

2. أضيفي الفرينة دفعة واحدة، إخلطي حتى تحصلي على عجينة ملساء.

3. ضعي الإناء على النار بعض ثواني مع الخلط كي تجفف العجينة ثم إسحبيها من على النار.

4. أضيفي البيضات واحدة بعد الأخرى مع الإستمرار في الخلط بسرعة بين كل بيضة و بيضة أتركي العجينة تبرد قبل إستعمالها.

5. بواسطة ملعقة صغيرة أو كيس، ضعي أكوام صغيرة من العجينة فوق صينية مدهونة بالزبدة، أدهنيهم بالبيض.

6. أخبزيهم في فرن هادئ، أتركيهم في الفرن بعد نضجهم ليحتفظو عل شكلهم المقبب.

7. إمزجي البيشمال مع الجبن و الفطر مقلي في الزبدة مع الفلفل الأسود.

8. إحشي حبات الشو بهذا الخليط. ■

نصيحة

قدمي الشوو في الحفلات مع مشروبات باردة.

رقائق بالتفاح

المقادير :

12 ورقة ديول (بريك أو ملسوقة)
100 غ لوز أو جوز + 50 غ للزينة
150 غ زبدة
صفار بيضة
3 حبات تفاح
50 غ سكر عادي
100 غ سكر ناعم
ملعقة كبيرة نشا (ميزينة)
عصير 1/2 ليمونة
1/2 ملعقة صغيرة فانيليا أو عطر الزهر
قرفة

طريقة التحضير :

1. إمزجي اللوز مع 50 غ زبدة، صفار البيضة، النشاء، السكر الناعم، الفانيليا و القرفة.

2. قشري التفاح، إنزعي منه البذور، صبي عليه عصير الليمون ثم قطعيه إلى قطع صغيرة، حمريها في 50 غ زبدة و السكر العادي، أضيفي إليه قليل من القرفة.

3. قطعي الديول إلى قسمين، إدهني قسم بالزبدة المتبقية ذائبة و رشيه قليلا بالسكر، ضعي فوقه القسم الثاني.

4. ضعي نصف ملعقة من كريمة اللوز، ضعي فوقها ملعقة صغيرة من التفاح، رشي فوقه قليل من اللوز المطحون أطوي الديول على شكل مثلث.

5. حمريهم في مقلاة مع خليط زيت و زبدة صفيهم جيدا.

6. ضعيهم في صينية نصف ساعة قبل تقديمهم، أدخليهم في فرن ساخن مدة 10 دقائق حتى يجفوا، رشيهم بسكر معطر بالفانيليا أو بخلاصة عطر الزهر. ■



ضفائر مسكرة





المقادير :

300 غ فرينة
3 ملاعق لوز مطحون جيدا
3 ملاعق كبيرة سكر
1/2 كأس زبدة أو مرقرين ذائبة
2 حبات بيض
مبشور ليمونة
ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
1/4 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
قرصة ملح
1/2 فنجان كبير زيت
عسل أو سكر ناعم

طريقة التحضير :

1. أمزجي الفرينة مع اللوز، السكر، الملح، الخميرة و البيكاربونات.

2. إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها البيضات، الزبدة و مبشور الليمون.

3. إمزجي كل المواد مع إضافة الفرينة بالتدريج، رشي العجينة بالحليب إذا كانت يابسة و إذا كانت رخوة أضيفي لها الفرينة.

4. أبسطيها فوق لوح مرشوش قليلا بالفرينة، حتى يصل سمكها 2 مم، قطعيها إلى شرائط طولها 20 سم و عرضها 1 سم، خذي ثلاث شرائط ثم أضفريهم، لا تضغطيهم كثيرا حتى ينضجوا جيدا.

5. بللي أطراف الشرائط و إضغطي عليهم قليلا حتى لا تنفتح في المقلاة.

6. إقليها في زيت متوسطة الحرارة.

7. قدميها مرشوشة بالسكر الناعم أو مغطسة في العسل المعطر بماء الزهر. ■

ملاحظة

بإمكانك الإستغناء عن اللوز و تعويض مبشور الليمون بمبشور البرتقال أو الفنيليا.

أقراص باللوز

المقادير :

200 غ فرينة
200 غ لوز مطحون
100 غ سكر
200 غ زبدة أو مرقرين
بيضة + 2 صفار
مبشور ليمونتين

مقادير الطلية :

فنجان كبير حليب بارد
1/2 ملعقة فانيليا
سكر ناعم مغربل

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع اللوز، السكر، مبشور الليمون، البيضة و صفار واحدة أخرى حتى تحصلي على خليط يشبه الرمل الخشن.

2. أضيفي الزبدة مقطعة قطع صغيرة، إعجني بخفة حتى تحصلي على عجينة صلبة، أتركيها ترتاح لمدة ساعة في مكان بارد.

3. رشي بالفرينة مكان العمل، أبسطي العجينة حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعي أقراص قطرها 5 إلى 6 سم، إعملي 3 ثقب في وسط كل قطعة بواسطة قمع الخياطة، ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفرينة، أخبزيهم في فرن هادئ لمدة 15 إلى 18 دقيقة.

4. صبي الحليب في وعاء، أضيفي الفانيليا ثم السكر الناعم تدريجيا حتى تحصلي على خليط سميك يغلف ظهر الملعقة.

5. أطلي قطع البسكوي، زيني الوسط بالحلوى الفضية الكبيرة الحجم أو ثلاث صغيرة، أتركيهم يجفوا. ■

ملاحظة :

1) بإمكانك تلوين الطلية باللون الوردي أو الأخضر.
2) قبل طلي كل الحلويات، جربي الطلية فوق حبة فقط، ثم إنتظري 15 دقيقة حتى تتأكدي من أن الطلية جيدة أما إذا كانت سائلة، أضيفي إليها السكر الناعم.

بسكوي على شكل مراوح



المقادير :

300 غ فرينة (طحين)
180 غ زبدة طرية
2 ملاعق كبيرة سكر
بيضة + صفار واحد
مبشور ليمونة
1/2 كوب مربى سميك
ملعقة حليب
ماء بارد

طريقة التحضير :

1. رققي العجينة فوق سطح مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكها 3 مم قطعيها إلى مربعات ضلعها 7 أو 8 سم، أقسمي كل زاوية إلى إثنين.

2. ضعي 1/2 ملعقة صغيرة من المربى في الوسط، لصنع المروحة، ضعي 4 زوايا من العجينة فوق المربى "الصورة" إضغطي عليهم قليلا ثم إدهنيهم بصفار البيض ممزوج بالحليب "بواسطة فرشاة".

3. أخبزيهم في فرن متوسط لمدة 15–18 دقيقة. ■

مثلثات محشوة بالمربى



المقادير :

نفس مقادير بسكوي المثلثات المحشوة بالمربى.

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع الزبدة، أضيفي السكر، البيضة و مبشور الليمونة بللي الخليط بالحليب و قليل من الماء البارد، كوري العجينة ثم أتركيها ترتاح في الثلاجة.

2. أقسميها إلى كويرات صغيرة، إعملي ثقب في الوسط بواسطة الابهام، كبري الثقب مع إعطائه شكل مثلث، إملئي الفراغ بملعقة صغيرة من المربي، إدهني الجوانب بقليل من صفار البيض، ثم إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة. ■

فطائر

المقادير :

500 غ فرينة (طحين)
1/2 كأس سكر عادي
1/2 كأس زبدة أو مرغرين ذائبة
2 حبات بيض
مبشور ليمونة
فانيليا
ملعقة خميرة الخبز الطازجة
حليب
زيت للقلي





طريقة التحضير :

1. إعملي حفرة بالطحين، ضعي فيها الزبدة الذئبة، أضيفي السكر، مبشور الليمون، الفانيليا و الخميرة مذوبة في نصف فنجان صغير من الحليب الفاتر.

2. إعجني جيدا العجينة مع إضافة الحليب حتى تصبح مرنة كوريها، غطيها بمنديل نظيف، أتركيها تتخمر مغطاة بمنديل بعيدا عن الهواء.

3. لما يتضاعف حجمها ضعيها فوق لوح العمل، إعجنيها قليلا ثم جزئيها إلى كريات صغيرة في حجم حبة المشمش.

4. أثقبيها في الوسط مع تكبير الثقب و بالتالي قطر الفطيرة.

5. ضعيها فوق منديل نضيف، إستمري هكذا إلى نهاية العجينة، غطيهم، أتركيهم يتخمروا مرة ثانية لمدة 30 دقيقة أو أكثر حسب الفصل.

6. إقليهم في زيت ساخنة على نار هادئة حتى ينظجوا جيدا من الداخل.

7. لفيهم في السكر العادي قبل تقديمهم. ■

فطائر خفيفة بالعسل

المقادير :

500 غ فرينة (طحين)
1/2 ملعقة صغيرة ملح
ملعقة سكر
ملعقة كبيرة خميرة الخبز الجافة
زيت للقلي
عسل

طريقة التحضير :

1. إمزجي الخميرة مع السكر، بلليها بنصف فنجان ماء ساخن، إمزجيها ثم أتركيها جانبا حتى يتضاعف حجمها.

2. إعملي حفرة في وسط الفرينة، ضعي فيها الملح و الخميرة بللي تدريجيا بالماء الدافئ مع الإستمرار في العجن حتى تصبح العجينة ملساء و مرنة.

3. غطي العجينة بمنديل، أتركيها حتى تتخمر.

4. ضعيها فوق لوح العمل، إعجنيها قليلا.

5. ضعي الزيت يسخن، خذي كرية صغيرة من العجينة ضعيها بين السبابة و الإبهام، إضغطي عليها قليلا حتى تظهر كرية صغيرة في حجم حبة الجوز الصغيرة قطعيها بواسطة ملعقة صغيرة، ضعيها في الزيت الساخن، إستمري هكذا حتى تملئ المقلاة، حركيهم بإستمرار حتى يصبح لونهم ذهبيا، إسحبيهم بواسطة مصفحاة.

6. غطسيهم في العسل المعطر بماء الزهر. ■

نصيحة

يجب أن تبقى حرارة الزيت متوسطة إخفضي النار كلما سخنت كثيرا.



كروكي بالفواكه الجافة

المقادير :

400 غ فرينة
3 ملاعق كبيرة لوز غير مقشر و مدشش
3 ملاعق كبيرة زبيب
3 ملاعق فواكه مسكرة (Fruits confits)
200 غ سكر عادي
180 غ زبدة أو مرقرين
2 بيض + 1 صفار للدهن
كيس خميرة كيميائية
ملعقة خلاصة الفانيليا أو 3 أكياس سكر فانيليا

للكراميل :

ملعقة كبيرة سكر
ملعقة ماء
1/2 فنجان صغير ماء ساخن

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة الطرية مع السكر، أضيفي البيضتان ثم الفرينة، الفانيليا و الخميرة.

2. أضيفي اللوز، الزبيب و الفواكه المسكرة مقطعة إلى قطع صغيرة و منقوعة في ماء الزهر، أبرمي العجينة إلى مستطيل ثم ضعيها فوق صينية مدهونة بالزبدة، أتركيها ترتاح لمدة 20 دقيقة.

3. حضري الكراميل و ذلك بغلي السكر و الماء حتى يأخذ لونا بنيا ثم أضيفي إليه الماء الساخن أتركيه يبرد.

4. أخفقي الصفار مع الكراميل و إدهني بهذا الخليط وجه الكروكي.

5. أخبزيه في في فرن حتى يصبح لونه ذهبيا، قطعيه إلى شرائح سمكها 2 سم فور سحبه من الفرن. ■

مربعات محشوة بالمربى

المقادير :

400 غ فرينة (طحين)
200 غ زبدة أو مرقرين
100 غ سكر عادي
حبة بيض كبيرة
2/1 كيس خميرة كيماوية
2/1 كوب مربى
3 أو 4 ملاعق حليب بارد
فنيليا

نصيحة

مربى الفراولة تناسب كثيرا هذه الحلوى و ذلك للونها الجميل.

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة مع السكر و الفانيليا حتى يصبح الخليط مثل الكريمة.

2. أضيفي البيضة و الفرينة المغربلة مع الخميرة، بللي بالحليب حتى تتحصلي على عجينة، إجعلي منها كرة.

3. أقسميها إلى قسمين متساويين، سطحي أحدهما فوق لوح مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكه 3 أو 4 مم.

4. ضعيه فوق الصينية، إدهني سطحه بالمربى، سطحي القسم الثاني من العجينة ثم غطي به القسم الأول، إضغطي جيدا على الأطراف.

5. إدهني السطح بالحليب ثم أخبزيه في فرن لمدة 25-30 دقيقة.

6. إتركيه يبرد قليلا قبل أن تقطعيه إلى مربعات. ■





مقروطات مسكرة



المقادير :

2 كيلات فرينة (طحين)
كيلة لوزمطحون
كيلة زبدة ذائبة
2 حبات بيض
2 ملاعق سكر ناعم
خلاصة عطر اللوز
مبشور ليمونتين
حليب
سكر ناعم

لتحضير القطر (الشاربات) :

1 و1/2 كأس ماء
1/2 كأس سكر عادي
سكر ناعم
ماء الزهر

طريقة التحضير :

1. أخلطي الزبدة الذائبة مع الفرينة و كيلة اللوز، أضيفي البيض، 2 ملاعق سكر، مبشور الليمون و1/2 ملعقة صغيرة خلاصة عطر اللوز.

2. إجمعي الخليط مع رشه بالحليب حتى يصبح أملس و صلب في نفس الوقت.

3. شكلي العجينة على شكل عصى قطرها 2 سم ثم قطعيها إلى معينات (مقروطات) أخبزيهم في فرن متوسط الحرارة.

4. حضري القطر (الشربات) بغلي الماء مع السكر مدة 15 دقيقة و تعطريه بماء الزهر.

5. غطسي المقروطات في الشربات واحدة واحدة ثم لفيهم في السكر الناعم مع الضغط عليهم جيدا بكفيك، أتركيهم يجفوا الليلة كاملة، أعيدي لفهم في السكر حتى يصبح لونهم أبيض ناصع. ■



مادلين

المقادير :

150 غ فرينة (طحين)
150 غ سكر عادي
150 غ زبدة أو مرقرين
3 بيضات
مبشور ليمونة
1/2 كيس خميرة كيماوية

طريقة التحضير :

1. أخفقي الزبدة مع السكر ، مبشور الليمونة و صفار البيض.

2. أضيفي الفرينة المغربلة مع الخميرة.

3. أخفقي جيدا بياض البيض حتى يصبح كالثلج.

4. أدهني بالزبدة و رشي بالفرينة قوالب صغيرة خاصة بالمدلين، إملئيهم إلى 3/4 بالعجينة.

5. إخبزيهم في فرن ساخن لمدة 15–18 دقيقة مع مراعات عدم فتح باب الفرن. ■

نصيحة

بإمكانك تعطير المدلين بالإضافة إلى مبشور الليمون بالفانيليا أو بملعقتين كبيرتين من ماء الزهر.





مادلين محشوة بالشكولاطة



المقادير :

100 غ فرينة (طحين)
50 غ نشاء (ميزينة)
150 غ زبدة أو مرفرين
150 غ سكر ناعم
3 حبات بيض
مبشور ليمونة
1/2 كيس خميرة كيماوية

كريمة للحشوة :

100 غ شكولاطة سوداء
2 ملاعق كبيرة قشطة

طريقة التحضير :

1. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر، مبشور الليمونة و صفار البيض.

2. أضيفي الفرينة، النشا و الخميرة.

3. أخفقي بياض البيض جيدا حتى يصبح كالثلج، أضيفيه برفق إلى العجينة.

4. ضعي قوالب ورقية داخل قوالب ألومنيوم، إملئيها إلى 2/3 بهذه العجينة، ضعيهم فوق صينية، إخبزيهم في فرن ساخن لمدة 15 دقيقة "دون أن تفتحي باب الفرن مدة الطهي".

5. أذيبي الشكولاطة فوق حمام مائي، أضيفي القشطة حركي بإستمرار حتى يصبح الخليط أملس.

6. إملئي المحقنة بالشكولاطة و أحشي بها حبات المدلين. ■

إتبعي نفس طريقة تحضير المادلين بالشكولاطة، عوضي فقط هذه الأخيرة بملعقتين من مربى المشمش أو الفراولة. ■

مادلين محشوة بالمربى



نصيحة

1- إستعملي مربى عاقد و مصفى أما إذا كان سائلا أضيفي له ملعقة سكر ناعم، إغليه قليلا ثم أتركيه يبرد قبل إستعماله.

2- إذا كان المربى غير مصفى و يحتوي على قطع من الفواكه، إطحنيه في مطحنة للخضر تكون رقيقة.



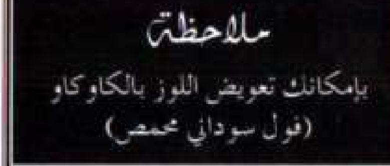
أقراص
مقرمشة

المقادير :

300 غ فرينة(طحين)
180 غ مرقرين
2 ملاعق كبيرة حليب
2 ملاعق سكر
فانيليا
قرصة ملح

مقادير أخرى للسطح :

3 ملاعق كبيرة فرينة (طحين)
3 ملاعق كبيرة لوز محمص
3 ملاعق كبيرة سكر
2 ملاعق كبيرة مربى
50 غ زبدة
1/2 ملعقة خلاصة عطر الفانيليا أو 2 أكياس سكر فانيليا



ملاحظة

بإمكانك تعويض اللوز بالكاوكاو (فول سوداني محمص)

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع السكر، الملح، الفانيليا و الزبدة الطرية، بلليها بالحليب مع العجن بسرعة، أتركيها ترتاح لمدة ساعة في الثلاجة على الأقل.

2. بالنسبة للسطح، إمزجي الفرينة مع السكر، اللوز و الفانيليا، أضيفي الزبدة ذائبة مع الخلط بأطراف الأصابع حتى تحصلي على خليط محبب.





3. أبسطي العجينة فوق مكان مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعيها إلى أقراص قطرها 5-6 سم.

4. إدهنيها بالمربى ثم وزعي فوقها العجينة المحببة للزينة.

5. إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 25-30 دقيقة. ■

أقراص
بالبرتقال

المقادير :

500 غ فرينة (طحين)
300 غ زبدة أو مرقرين
200 غ سكر عادي
2 بيض + 3صفار
مبشور برتقالتين
كيس خميرة كيماوية
قرصة ملح

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع الملح و الخميرة، إعملي حفرة في الوسط ضعي فيها الزبدة طرية، السكر، 2 بيض + 2 صفار ومبشور البرتقال.

2. إمزجي بأطراف أصابعك ثم إعجني بخفة حتى تحصلي على عجينة متجانسة.

3. أتركيها ترتاح في مكان بارد لمدة ساعتين.

4. أبسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفرينة حتى يصل سمكها 1/2 سم، قطعيها على شكل أقراص صغيرة بواسطة طابع أو كأس.

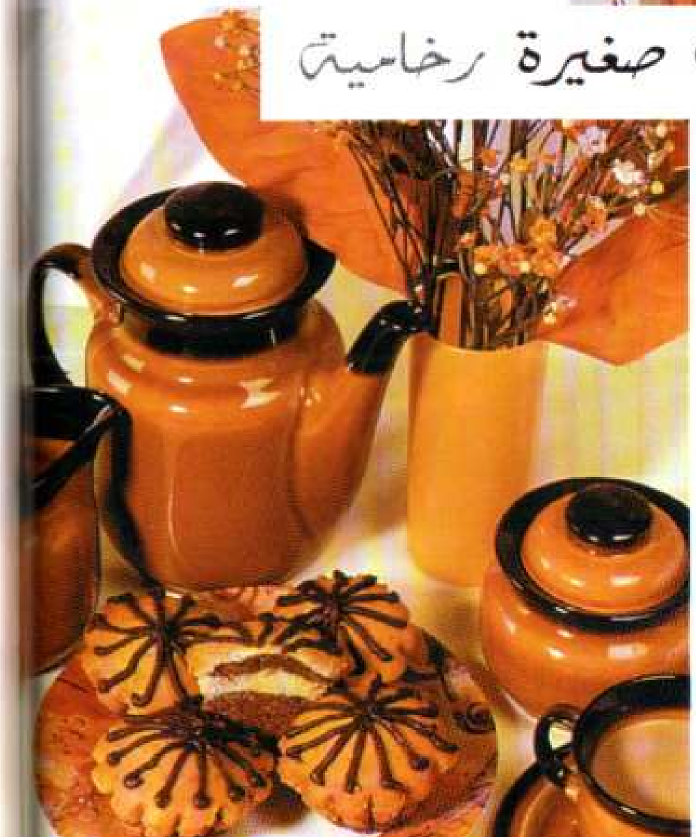
5. ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفرينة أدهنيهم بالصفار المتبقي، إدخليهم في فرن ساخن لمدة 15-18 دقيقة.

6. إحتفظي بهم في علبة محكمة الغلق. ■

إقتراح

بإمكانك إضافة مبشور الليمون زيادة على مبشور البرتقال.

حلويات صغيرة رخامية



المقادير :

400 غ فرينة (طحين)
250 غ زبدة
200 غ سكر عادي
2 حبات بيض
2 ملاعق كبيرة كاكاو
200 غ شوكولاطة سوداء
1/2 ملعقة صغيرة قرفة
كيس خميرة كيميائية
قرصتان ملح

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة الطرية مع السكر و الملح، أضيفي صفار البيض، الفرينة، الحليب و الخميرة.

2. إخفقي بياض البيض جيدا ثم أضيفيه برفق إلى العجينة.

3. أقسميها إلى قسمين عطري القسم الأول بالفانيليا و الثاني بالكاكاو المغربل.

4. أفرشي قوالب صغيرة معدنية بقوالب ورقية إملئيهم إلى 3/4 بالعجينة بالتناوب بين العجينة المعطرة بالفانيليا و العجينة المعطرة بالكاكاو.

5. إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 20–25 دقيقة.

6. بإمكانك تزيينهم بواسطة محقن "مثل الصورة" بالشوكولاطة السوداء ممزوجة بقطعة صغيرة من الزبدة أو بملعقة كبيرة من القشطة بعد تذويبهم على حمام مائي. ■

كوكيز بالكاكاو

المقادير :

150 غ فرينة (طحين)
150 غ سكر ناعم
150 غ زبدة
2 حبات بيض
قرصة ملح
فانيليا
فنجان صغير من الحليب
1/2 كيس خميرة كيماوية
ملعقة كبيرة كاكاو

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع الخميرة و الملح.

2. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر، أضيفي البيض، القرفة و الكاكاو ثم الفرينة.

3. قطعي الشوكولاطة إلى قطع صغيرة، أضيفيهم إلى العجينة.

4. شكليها إلى كويرات صغيرة، سطحيه قليلا ثم ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة.

5. أخبزيها في فرن متوسط الحرارة لمدة 18–20 دقيقة. ■

نصيحة

كي لا تذوب الشوكولاطة بين يديك، ضعيها في كيس بلاستيك ثم أهرسها بواسطة حلال حتى تتفتت.

إقتراح

بإمكانك الإستغناء عن الكاكاو و عندها تحصلي على كوكيز معطرة فقط بالقرفة و هي التي على الصورة باللون الفاتح.

مسمن محشي

المقادير :

500 غ دقيق رقيق جدا "سميد"
3 بيضات
1/2 كاس سكر
2 أكياس فانيليا
1/2 ملعقة صغيرة ملح
زيت للقلي



طريقة التحضير :

1. غربلي الدقيق في وعاء كبير، رشي عليه الملح ثم بلليه بالماء مع الخلط بمجرد أن تشكل العجينة، أعجنيها بخفة مع بلها من حين لأخر حتى تصبح مرنة، غطيها بمنديل نظيف ثم أتركيها ترتاح لمدة 1/4 ساعة، أعجنيها من جديد و عندما تبدأ العجينة في صنع فقاقيع تصبح جاهزة.

2. إفرغي الزيت في إناء، بللي يديك به، شكلي كويرات صغيرة في حجم حبة المشمش بالضغط على العجينة بين أصابع يديك السبابة و الإبهام، أتركيها ترتاح 1/4 ساعة.

3. ضعي البيض في إناء، مع السكر و الفانيليا إمزجيهم بالشوكة.

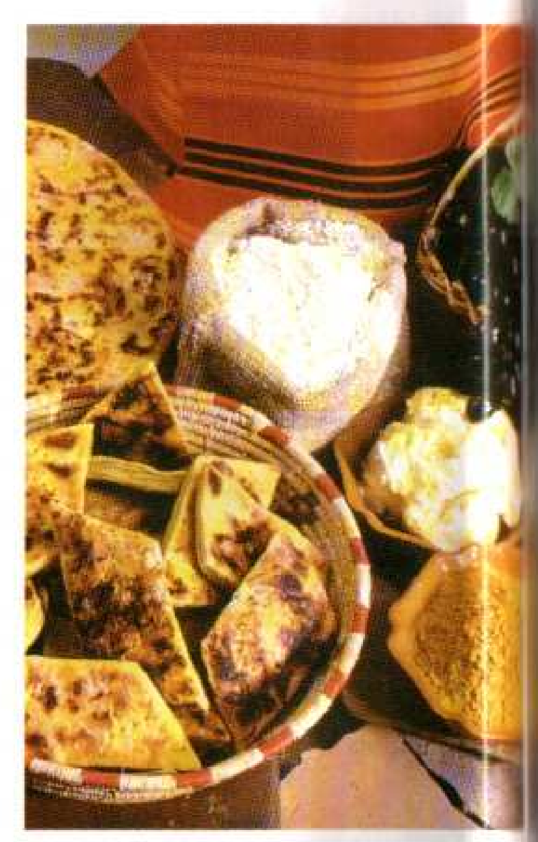
4. مددي كريات العجينة بأصابعك مع دهنها بالزيت، إستمري في مدها حتى تصبح رقيقة جدا.

5. ضعي ملعقة من خليط البيض و السكر في وسط العجينة، إطوي أطراف العجينة من الجيهتين حتى تغطي البيض ثم إطوي كذلك الأطراف الأخرى حتى تحصلي على مربع

6. سخني الزيت، ضعي فيه مربع العجينة، صبي عليه الزيت الساخنة بواسطة ملعقة حتى ينتفخ، أتركيه حتى ينضج من الجهة السفلى و يصبح لونه ذهبيا، إقلبيه بواسطة ملعقة و شوكة.

7. ضعيه في كسكاس حتى يقطر منه الزيت الزائد، قدميه ساخنا. ■

فطيرة تقليدية بالزبدة



المقادير :

4 كيلات فرينة (طحين)
كيلة زبدة طرية
ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة زعفران
ماء

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع الملح و الزعفران، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، إمزجيها جيدا مع الفرينة، رشيهي الخليط بالماء حتى تتكون عجينة نوعا ما صلبة.

2. أبسطيها فوق مكان مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكها 1/2 سم.

3. "سخني الطاجين أو الطاوة".

4. أخفضي النار، ضعي القرصة، أتركيها تنضج من الجيهتين على نار هادئة بإمكانك كذلك تقطيعها على شكل مقروطات، إذا خفت أن تتكسر القرصة الكاملة لأنها ميسسة.

5. قدميها ساخنة. ■

ملاحظة

هذه القرصة سهلة التحضير و لذيذة جدا، ستدخل البهجة على أفراد عائلتك.

يمكنك تعويض الزبدة بالمرقرين.

غريبية بالزيت

ملاحظة

هذه الغريبية العاصمية إقتصادية و تحضيرها بالسكر العادي و الخميرة يجعلها مقرمشة و ميسسة في نفس الوقت.

المقادير :

1 و 1/2 كأس زيت
كأس غير مملوء من السكر العادي
3 أكياس سكر فانيليا 1 و 1/2 ملعقة خلاصة الفانيليا
1/2 كيس خميرة كيماوية
3-4 كؤوس فرينة "حسب إمكانيك إمتصاص الفرينة إلى الدهن"
قرفة مطحونة حديثا
بيضة



طريقة التحضير :

1. أخفقي الزيت مع السكر، السكر الفانيليا أو خلاصة الفانيليا و البيض، أضيفي الفرينة المغربلة مع الخميرة بكميات صغيرة حتى تحصلي على عجينة يمكن تكويرها بسهولة.

2. شكلي الغريبية على هيئة قبب مسطحة قليلا.

3. ضعيهم فوق صينية مرشوشة قليلا بالفرينة زيني قمة الغريبية بالقرفة.

4. إخبزيها في فرن هادئ. ■

غريبية بالفرينة المحمصة

المقادير :

2 و 1/2 كيلات فرينة (طحين)
كيلة زبدة أو مرقرين طرية
كيلة غير مملوءة سكر ناعم
3 أكياس سكر فانيليا



طريقة التحضير :

1. حمصي كيلة واحدة فرينة في مقلاة على نار هادئة مع تحريكها بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح لونها ذهبيا "مثل ما نفعل مع السميد لتحضير الطمينة".

2. أفرغيها في وعاء، أتركيها تبرد، غربليها في غربال رقيق.

3. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر و الفانيليا حتى تحصلي على كريمة خفيفة.

4. أضيفي الفرينتين مع التحريك المستمر حتى تحصلي على عجينة.

5. إقسميها إلى كويرات في حجم البرتقالة الصغيرة، أبرميها حتى يصبح سمكها 2 سم.

6. أرسمي خطوط بالضغط بظهر شوكة على سطح العجينة ثم قطعيها على شكل معينات صغيرة، مرري السكين تحتهم لفصلهم عن الطاولة.

7. ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفرينة، أخبزيهم في فرن هادئ لمدة 18-20 دقيقة. ■

فهرس